

**TITULUA: Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikaria**

**JIMV**

TITULO: Técnico Superior en Dirección de Cocina

LANBIDE MODULUA MÓDULO PROFESIONAL	KODEA CÓDIGO	ESPEZIALITATEA ESPECIALIDAD	IRAUPEN OSOA DURA.TOTAL	1º	2º	PES		PT		Total	B eredia - O. Euskaraz H. Euskera - modelo B
						1º	2º	1º	2º		
<b>0497 - Sukaldeko aurreelaborazio- eta kontserbazio-prozesuak</b> 0497 - Procesos de preelaboración y conservación en cocina	1552	<b>Sukaldaritza eta gozogintza</b> Cocina y Pastelería	198	6,0				6,0		26,1	
<b>0499 - Sukaldaritza-elaborazioko prozesuak</b> 0499 - Procesos de elaboración culinaria		<b>Sukaldaritza eta gozogintza</b> Cocina y Pastelería	264	8,0				8,0			8,0
<b>0498 - Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak</b> 0498 - Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina		<b>Sukaldaritza eta gozogintza</b> Cocina y Pastelería	200		6,1				6,1		
<b>0500 - Sukaldeko produkzioaren kudeaketa</b> 0500 - Gestión de la producción en cocina		<b>Sukaldaritza eta gozogintza</b> Cocina y Pastelería	200		6,1				6,1		6,1
<b>0501 - Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienaren kudeaketa</b> 0501 - Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	1512	<b>Ostalaritza eta turismoa</b> Hostelería y Turismo	66	2,0		2,0				9,2	2,0
<b>0503 - Jatetxe-erloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa</b> 0503 - Gestión administrativa y comercial en restauración		<b>Ostalaritza eta turismoa</b> Hostelería y Turismo	99	3,0		3,0					3,0
<b>0502 - Gastronomia eta nutrizioa</b> 0502 - Gastronomía y nutrición		<b>Ostalaritza eta turismoa</b> Hostelería y Turismo	60		1,8		1,8				1,8
<b>0504 - Jatetxe-erloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza</b> 0504 - Recursos humanos y dirección de equipos en restauración		<b>Ostalaritza eta turismoa</b> Hostelería y Turismo	80		2,4		2,4				2,4
<b>0496 - Lehengaien hornikuntzaren kontrola</b> 0496 - Control del aprovisionamiento de materias primas	1552-1553	<b>Sukaldaritza eta gozogintza / Jatetxe-erloko zerbitzuak</b> Cocina y Pastelería / Servicios de Restauración	99	3,0				3,0		3,0	3,0
<b>0505 - Sukalde-zuzendaritzako proiektua</b> 0505 - Proyecto de dirección en cocina	1512-1552	<b>Ostalaritza eta turismoa / Sukaldaritza eta gozogintza</b> Hostelería y Turismo / Cocina y Pastelería	50		1,5					1,5	
<b>0179 - Ingeles</b> 0179 - Inglés	0103	<b>Ingelesa</b> Inglés	165	5,0		5,0				5,0	
<b>0506 - Laneko prestakuntza eta orientabidea</b> 0506 - Formación y orientación laboral	0298	<b>Laneko prestakuntza eta orientabidea</b> Formación y Orientación Laboral	99	3,0		3,0				4,8	
<b>0507 - Enpresa eta ekimena</b> 0507 - Empresa e iniciativa emprendedora		<b>Laneko prestakuntza eta orientabidea</b> Formación y Orientación Laboral	60		1,8		1,8				
<b>0508 - Lantokiko prestakuntza</b> 0508 - Formación en centros de trabajo	1512-1552-1553	<b>Ostalaritza eta turismoa / Sukaldaritza eta gozogintza / Jatetxe-erloko zerbitzuak</b> Hostelería y Turismo / Cocina y Pastelería / Servicios de Restauración	360								
<b>ORDU GUZTIRA / TOTAL HORAS</b>			<b>2000</b>							<b>49,7</b>	<b>26,3</b>